

DOCE DE MAMÃO EM QUADRADOS NO CAL

INGREDIENTES

2 mamões bem verdes e médios

mais ou menos 3 xícaras de açúcar

4 colheres de cal, compra-se em casa de construção

cravos e canela em pau a gosto

MODO DE PREPARO

Lave e pique os mamões em quadradinhos pequenos e em uma bacia coloque os mamões com água até cobri-los por completo.

Adicione o cal, deixe de molho por no mínimo 3 horas.

Depois desse período de descanso no cal, lave muito bem os quadradinhos de mamão, tirando todo excesso do cal.

Coloque numa panela grande o mamão, as xícaras de açúcar (essa quantidade de açúcar fica a critério do gosto de cada um, não atrapalhará no final do resultado do doce) e água até cobrir o mamão, deixe cozinhar o doce.

Acrescente a canela e o cravo.

Levar à geladeira, coloque em potes de vidro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47683-doce-de-mamao-em-quadrados-no-cal.html>